

JEJARI KELEDEK BERSALUT



BAHAN-BAHAN

Bahan A

Keledek	1000 g
Sodium metabisulfite	0.4 gm
Air	2000 ml

Bahan B (Tepung salutan)

Tepung gandum	150 gm
Kanji jagung terubahsuai (MCS)	18.75 gm
Garam	5.6 gm
Air	125.5 gm
Minyak	500 gm

KAEDAH

1. Timbang ubi keledek, buang kulit dan basuh bersih.
2. Potong ubi keledek saiz 1cm x 1cm.
3. Larutkan sodium metabisulfite dalam air.
4. Rendam keledek dalam larutan sodium metabisulfite selama 2 minit. Nisbah keledek dengan larutan adalah 1:2 (1000 gm keledek: 2000 mL air)
5. Toskan. Letakkan di atas tray beralas dengan kain bersih dan keringkan dalam oven pada suhu 50-60°C selama 30 minit.
6. Campur semua bahan untuk membuat tepung salutan.

7. Salutkan ubi keledek yang telah dikeringkan.
8. Masukkan ke dalam bekas berlubang untuk membuang tepung yang berlebihan.
9. Panaskan minyak. Goreng separa masak pada suhu 170°C selama 4 minit.
10. Toskan minyak dan susun dalam tray.
11. Masukkan ke dalam peti sejuk bagas untuk sejuk bekukan pada suhu -18°C.
12. Bungkus dan simpan ke dalam peti sejuk beku.

PENGIRAAN KOS

BAHAN	KOS
Keledek	RM 4.00
Sodium metabisulfite	RM 0.01
Tepung gandum	RM 0.43
Kanji jagung terubahsuai (MCS)	RM 0.30
Garam	RM 0.01
Minyak	RM 3.00
Jumlah kos	RM 7.75
Anggaran hasil	500 gm
Kos bahan 500 gm	RM 7.75
Anggaran harga jualan	RM 15.00